Topgel	FICHA TÉCNICA DE MEJILLONES TIGRE TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2475
		 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

MEJILLÓN GALLEGO RELLENO CON BECHAMEL Y SU PROPIA CARNE.

Código EAN 13:8436024103588

Código EAN 128: (01) 18436024103585 (15) fc (10) lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS



Se trata de un producto alimenticio ultra-congelado , consistente en la elaboración de una masa de bechamel con mejillón y tomate , especialmente ideada para rellenar conchas de mejillón naturales para lo cuál es , sometida a enfriamiento rápido antes de su colocación y moldeados manuales sobre la concha y posterior encolado y rebozado, obteniendo unidades de consumo: mejillones rellenos de tamaño variable, (según su soporte natural) que se someten a ultra-congelación en túnel de circular continúo a temperatura < de -32 º C , hasta tener el plato ultra-congelado, posteriormente envasado en distintos formatos de plástico. Este producto debe someterse a tratamiento culinario de fritura o similar para su consumo

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.
Ingredientes: mejillón de Galicia (*Mytilus galloprovincialis)* (26%); agua; tomate natural triturado, ligante de croquetas, (harina de trigo, fécula de patata, grasa en polvo vegetal, proteínas de leche, suero de leche, leche entera en polvo, gelatina, lactosa, estabilizadores E 451, E415); base de salsa de bechamel (harina de trigo, almidón de maíz,suero lácteo, sal, proteínas de leche, estabilizador E541,cebolla en polvo, proteína vegetal hidrolizada, dextrosa, azúcar, aceite de girasol, especias, semilla de apio, potenciador del sabor E 621), harina de trigo, margarina especial con mantequilla, cebolla, pan rallado, (harina de trigo , agua, sal, levadura, colorante E160a y E160e), encolado cayena y sal.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
12 Meses después de la fecha de producción
(VER FECHA DE FABRICACIÓN)

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente
- Sartén 130ºC durante 6 minutos aproximadamente
- Freidora 160ºC durante 4 minutos aproximadamente

Sacar del congelador unos 10 minutos antes de su utilización.
****/*** Consumir preferentemente antes de: ver fecha de consumo preferente:
** Consumir antes de 8 días
* Consumir antes de 3 días En frigorífico 24 horas.
Una vez descongelado, no volver a congelar.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Envasado en Bolsa termosellada de polietileno
El material de las mismas es de polipropilento biorientado con otra capa de polietileno.
Embalado en cajas de cartón con 3 bolsas de i kg

Unidad mínima de venta: 204 caja

Caja:

Largo (cm)	39,1
Ancho (cm)	19,1
Alto (cm)	10, 5
Unidades caja:	3 bolsas
Kilos caja:	3 kg

Palet:

Formato Palet:	120x80 cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	17
Kg de Palet:	612

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	19,5
De los cuales azúcares	0,06
Grasas:	1,6
De las cuales saturadas	0,1
Proteínas:	6,0
Sal	1,0

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías:	117,4
Kjulios:	490,7

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	<=1E6
Coliformes / g (30ºC) <=1E4	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g <=1E2	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g Ausencia	
Listeria monocytógenes <=1E2	
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

Plato preparado precocinado ultracongelado
Reglamento 2073/2005 de criterios microbiológicos para produvtos alimenticios y Rd 3484/2000 (anexo1) sobre platos preparados, considerado del grupo B alimentos preparados con tratamiento culinario

Legislación general

Paquete de Reglamentos de Higiene y Seguridad Alimentaria: Reglamentos 178/2002, 852/2004, 853/2004 y 854 /2005

Reglamento 2073/2005, de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamentos (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Legislación específica:

Reglamento (CE) nº 37 /2005 de la Comisión, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultra- congelados destinados al consumo humano.

RD3484/2000, sobre especificaciones higiénicas para platos preparados

Real Decreto 237/2000, de 18 febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte de terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☒ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☒ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).
SI

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Marfil (utracongelado) y cocinado: color exterior a tostado e interior color crema rosado
Sabor: Típico del mejillón especiado
Textura: Firme y dura (Ultra-congelado). Suave externamente y cremosa en su interior con grumos (en producto cocinado)
Olor: Típico a mejillón cocinado

Otros datos cualitativos:
pH = 6,2
Grados Brix =4,0
Humedad: 69,7%
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: 0
% Rebozado: 1%
% Empanado: 10 %
% Sal: 1,0
Talla o calibre:

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE MEJILLONES TIGRE TG 3X1 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2475**
		Hoja 5 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Nº piezas: ± 17
% inyección:
Peso pieza/unidad: 60 g +/- 15 g
Origen: España /nacional: Galicia
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☒ Otro: COCCIÓN Y ULTRACONGELACIÓN
Presentación:

☒ IQF Convencional y posterior envasado en bolsa ……….
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO